

Nyårssupé 2021

FÖRRÄTT

Laxtartar

serverad med sallad, löjrom, hackad rödlök, creme fraiche, garnityr & knäckestick

HUVUDRÄTT

Rödvinsmarinerad hjortytterfilé alt. Parmesanbakad kalvfilé

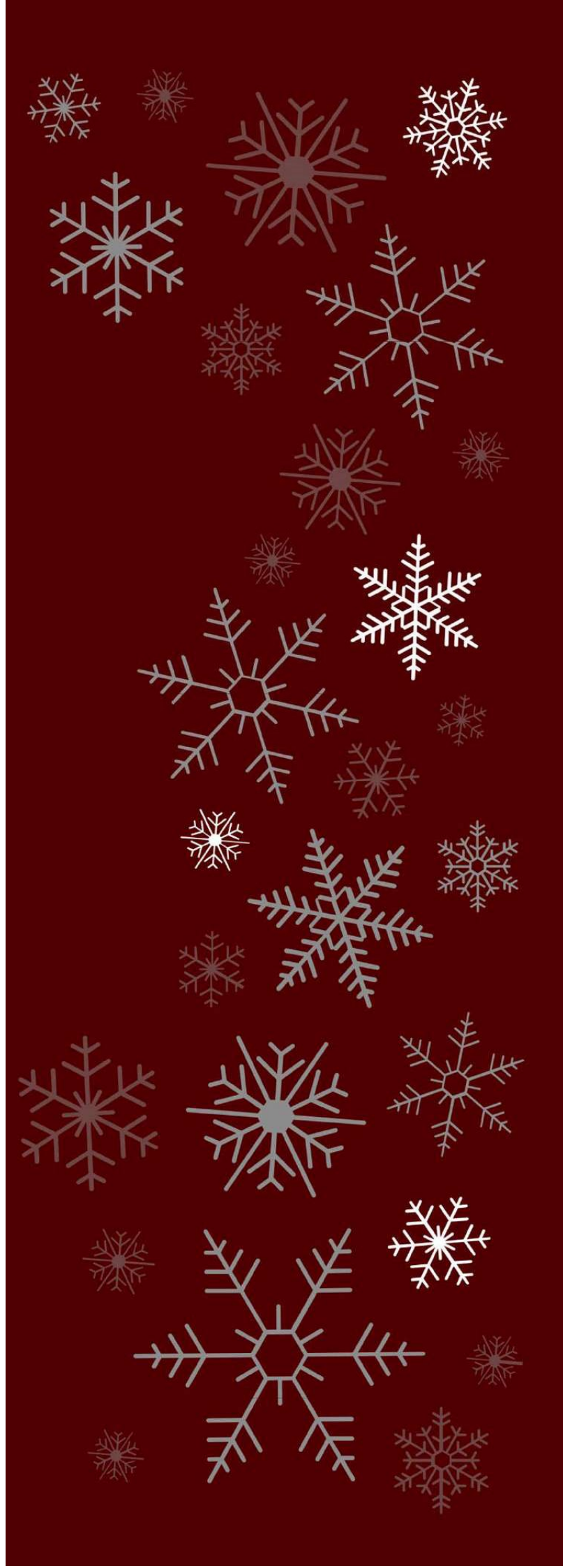
serverad med potatisbakelse, svampsås/rödvinssås, varma primörer & svartvinbärsgelé

EFTERRÄTT

Choklad- & Saltkola-cheesecake

serverad med färska bär & lättvispad grädde

*Gott Nytt År & smaklig spis önskar
Niclas med personal på
Rönås Byakrog!*



Instruktioner för Nyårssupé 2021

FÖRRÄTT - Laxtartar

serverad med sallad, löjrom, hackad rödlök, creme fraiche, garnityr & knäckeckick

1. Kommer färdig i bägare. Placera fint på valfri tallrik tillsammans med medföljande knäckeckick.

HUVUDRÄTT - Rödvinsmarinerad hjortytterfilé alt. Parmesanbakad kalvfilé

serverad med svampsås/rödvinsås, potatisbakelse, varma primörer & svartvinbärsgelé

1. Värm ugnen till 150 grader och sätt in gratängen i 15-20 minuter. Vid 10 min kvar sätt in rotfrukterna. Vid ca 2-3 min kvar sätt in köttet. Önskas köttet mer välstekt så sätt in det tidigare eller då rotfrukterna sätts in.
2. Värm helst upp såsen i en kastrull om möjligt eller sätt in i ugnen samtidigt som rotfrukterna. Rör om då och då. Tillsätt lite vatten om såsen är för tjock.

EFTERRÄTT – Choklad- & Saltkola-cheesecake

Serverad med färska bär & lättvispad grädde

1. Ta bort plasten & placera cheesecaken på valfri tallrik. Dekorera med grädde & bär.

Gott Nytt År & smaklig spis önskar Niclas med personal på Rönås Byakrog!